



## Legende

Damit Betroffene sich schnell zu Recht finden sind die 14 Allergene (natürliche Stoffe) mit Buchstaben im Menüplan gekennzeichnet.

Diese Kennzeichnungspflicht bezieht sich auf 14 Allergene natürlichen Ursprungs.

Die gekennzeichneten Buchstaben sind mit der Legende des Gesetzestextes konform und z.B. auch im Einzelhandel (auf der Zutatenliste) so wieder zu finden.

Bei Betroffenen kann ein Allergen schon durch seine Natürlichkeit einen Allergenschock auslösen.

Eine Allergie ist eine Überreaktion des Immunsystems auf einen eigentlich normalen Stoff.

Deshalb müssen diese 14 "Stoffe" in jedem Fall ausgewiesen werden. Wer an einer Allergie leidet, ist in diesem Bereich schon sensibilisiert.

Damit aber alle Akteure auf der sicheren Seite sind, ist es erforderlich in diesem Falle eine ärztliche Bescheinigung einer Lebensmittelallergie/-unverträglichkeit bei der Schulverwaltung einzureichen.

Unbeabsichtigte Kontamination der kennzeichnungspflichtigen Allergene können jedoch nicht zu 100% ausgeschlossen werden. Während die Allergene mit Buchstaben-Kürzeln gekennzeichnet werden, sind die deklarationspflichtigen Zusatzstoffe mit Ziffern versehen.

Die Erklärung dieser Stoffe, die im Übrigen völlig unbedenklich verzehrt werden können, ist auf Wunsch beim Mensapersonal zu erfragen oder in der jeweilige Dokumentation einsichtlich. Durch die Verarbeitung von möglichst vielen Frischeprodukten können wir überwiegend auf Zusatzstoffe verzichten.

## Zusatzstoffe

- (1) Farbstoffe
- (2) Konservierungsstoffe
- (3) Antioxidationsmittel
- (4) Geschmacksverstärker
- (5) Süßungsmittel/Süßstoffe
- (6) Säuerungsmittel
- (7) Emulgator
- (8) Stabilisator (Phosphat)
- (9) Verdickungsmittel
- (10) mit Backtriebmittel

